

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Arts & cuisine

8^{èmes} Rencontres
François Rabelais

23

24

novembre
2012

Forum Alimentation et Culture

Amphithéâtre Thélème,
Université François-Rabelais, Tours

Sous la Présidence de **THIERRY MARX**

Comparer la cuisine à un art, quoi de plus habituel ? Qu'il s'agisse de celui d'accommoder les restes ou de l'ardeur poétique d'un Joseph Berchoux, qui proposait de « mettre au rang des beaux arts celui de la cuisine », nombreux sont ceux qui ont associé la Cuisine (avec un grand « C ») et l'Art (avec un grand « A »).

Peut-on considérer que l'inscription récente du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine immatériel de l'humanité constitue un grand pas vers la reconnaissance d'un 8^{ème} art, celui de la gastronomie ? Ce n'est peut être pas aussi simple que cela, ni aussi définitif.

C'est à cette question sensible qu'est consacrée la 8^{ème} édition des rencontres François Rabelais organisées à l'université de Tours en étroite collaboration avec les ministères de l'Éducation nationale et de l'Enseignement supérieur. Artistes, mais aussi sociologues, professionnels ou encore spécialistes des arts et de la gastronomie viendront débattre de ce sujet qui sera également l'occasion de montrer et de démontrer les savoir-faire liés aux arts culinaires, sous toutes leurs formes d'expression.

JEAN-CLAUDE BILLIET

inspecteur général de l'Éducation nationale, CERPET

L'art est sans doute affaire de cuisine, mais la cuisine est-elle un art ? Si l'on entend la notion d'art au sens de l'ancien régime culturel -une technique, une manière de faire-, il n'y a pas de doute : la cuisine en est un, tout comme la vitiviniculture. Si l'on confronte ces deux objets à la notion moderne, fondée sur le rapport à l'esthétique, c'est une autre paire de manches...

Et pourtant, il existe au moins trois grandes déclinaisons de ce rapport : la périphérique, la centrale et l'essentielle. À la périphérie figurent les représentations artistiques du manger et du boire, de la littérature au cinéma. Assurément, il se passe là des choses importantes, mais qui interrogent l'œuvre des artistes plutôt que l'acte de cuisine proprement dit. On est, en revanche, au centre de cet acte quand on raisonne en termes d'architecture ou d'« arts de la table ». Demeure, pour finir, la dimension essentielle, la plus difficile à analyser -mais il le faut bien, et on s'y essaiera- : en quoi le service et sa dramaturgie, en quoi la présentation du plat et sa plastique, en quoi, enfin, l'acte de création culinaire lui-même ressortissent-il à l'esthétique ? Questions d'actualité, à l'heure de l'architecture des chais, du design culinaire et des performances, sans parler du débat sur le « droit d'auteur » appliqué aux recettes. Questions capitales, dont les réponses dépassent les frontières du monde gastronomique.

PASCAL ORY

professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne

Comité de pilotage

JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale, CERPET, JEAN-MICHEL BLANQUER, directeur général de l'enseignement scolaire de l'Éducation nationale, ou son représentant, GÉRARD CAGNA, chef cuisinier, FRANCIS CHEVRIER, directeur de l'IEHCA, JULIA CSERGO, maître de conférences d'histoire contemporaine à l'université Lumière Lyon 2 / université du Québec, Montréal, BRUNO DE MONTE, directeur de *Ferrandi l'école française de gastronomie*, GILLES FUMEY, professeur de géographie à l'université de Paris-Sorbonne, MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale groupe économie-gestion filière hôtellerie-restauration, JEAN-CLAUDE JACOB, chargé de mission au Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, ALEXIS LALO, directeur des relations & services aux membres, *Relais & Châteaux*, PASCAL ORY, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne, JEAN-MARIE PANAZOL, conseiller technique au cabinet du ministre de l'Éducation nationale, CHRISTIAN PETITCOLAS, inspecteur général de l'Éducation nationale, SERGE RAYNAUD, Centre de ressources nationales restauration-alimentation, LAURENT SÉMINEL, éditeur et rédacteur en chef des *Cahiers de la Gastronomie*, KILIAN STENGEL, enseignant à l'université François-Rabelais, Tours – chargé de mission IEHCA, coordinateur Forum.

Accueil des participants (8h00 - 8h30)
et petit-déjeuner proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours

● Mots de bienvenue 8h30 - 9h30

MARC DE FERRIÈRE LE VAYER,

professeur d'histoire contemporaine à l'université François-Rabelais, Tours,
président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

CAROLÉ CANETTE,

vice-présidente en charge de la culture, Conseil régional du Centre

JEAN GERMAIN,

maire de Tours, sénateur d'Indre-et-Loire

● Conférence Inaugurale 9h30 - 10h30

Arts et cuisine : où sont les artistes ?

animée par PASCAL ORY, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne

● 1^{ère} table ronde 11h00 - 12h30

La représentation de la cuisine dans les Beaux-arts

Les arts culinaires, du produit jusqu'à l'assiette, de la cave à la salle, ont toujours fasciné les artistes. Qu'il s'agisse des poètes et des écrivains, des peintres et des photographes, ou encore de ce que l'on nomme le septième art, la cuisine entretient une relation privilégiée avec l'Art, dont elle peut être aussi bien l'objet que le sujet. Cette table ronde est justement l'occasion d'évoquer ce regard particulier de l'Art par l'Art, miroir qui nous renvoie sans doute à ce que nous sommes au plus profond de nous-mêmes.

Modérateur : JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale – CERPET

Intervenantes : VALÉRIE ABÉCASSIS, journaliste à *ELLE Magazine*

VALÉRIE BOUDIER, maître de conférences en arts plastiques à l'université Lille III

CRISTINA BRAGAGLIA, professeur de sociologie à l'université de Bologne, Italie

NELLY LABÈRE, maître de conférences en langue et littérature française à l'université de Bordeaux III



🕒 12h45 - 14h45

Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville de Tours proposé par le CFA de la ville de Tours
Happening de sucre artistique par PHILIPPE MORVAN, champion de France des desserts

● ATELIERS 15h00 - 17h00

Atelier n°1 : Happening de Performance du design culinaire (15 places)

MARC BRETILLOT, designer culinaire, enseignant à l'ESAD, Reims

ÉRIC TROCHON, professeur de cuisine à l'École Grégoire Ferrandi, Paris

Atelier n°2 : Happening de Performance de cuisine moléculaire (25 places)

THIERRY MARX, chef cuisinier, restaurant *Mandarin Oriental*, Paris

RAPHAËL HAUMONT, maître de conférences de Physico-Chimie à l'université de Paris Sud

Atelier n°3 : Approche de la photo culinaire

Formes, fonctions et destins de la photographie alimentaire, panorama de sa complexité et de son éclectisme.

JEAN-PIERRE STÉPHAN, président du Festival International de la Photo Culinaire

THOMAS DHELLEMMES, photographe

ANNE-CLAIRE SI FODIL, spécialiste en conseil « image et alimentation »

Atelier n° 4 : La Villa Médicis, théâtre d'expérimentation culinaire

Le «Festin de Trimalchion» fut une performance culinaire réalisée à la Villa Médicis en 2009. Cet atelier évoquera la genèse de ce banquet décadent, la relecture contemporaine des recettes de l'Antiquité romaine et l'importance de la scénographie dans ce repas spectaculaire.

EMMANUEL GIRAUD, journaliste et artiste, ancien pensionnaire en «Arts Culinaires» de l'Académie de France à Rome - Villa Médicis
CHRISTOPHE DESHOULIÈRES, musicologue à l'université de Poitiers, écrivain et ancien pensionnaire de la Villa Médicis

Atelier n° 5 : Regard sur la civilisation japonaise

Depuis plusieurs décennies chefs français et japonais échangent leur savoir et leur savoir-faire au service de la création culinaire. Ce débat sera l'occasion d'en savoir plus sur l'un des plus féconds mariages culinaires, celui que la France et le Japon nous ont offert.

FRANCOISE SABBAN, directrice d'études à l'École des hautes études en sciences sociales, Paris
YUMIKO AIHARA, journaliste gastronomique
HISAYUKI TAKEUCHI, chef cuisinier, Paris

Atelier n° 6 : Les natures mortes hollandaises

Au Siècle d'or hollandais, les belles demeures furent ornées de natures mortes «alimentaires», célébrant tout à la fois la curiosité de ce peuple fasciné par le lointain et la passion pour de nouvelles nourritures qu'ils ont eu à cœur d'intégrer à leurs consommations d'alors.

GILLES FUMEY, professeur des universités de géographie à l'université de Paris-Sorbonne
DANIÈLE ALEXANDRE-BIDON, ingénieur d'études à l'École des hautes études en sciences sociales, Paris
DAVID MANDRELLA, historien, Paris
YVES PINARD, ancien chef cuisinier du Grand Louvre, Paris

Atelier n° 7 : Design et arts de la table

Nourris de l'optimisation des lignes et des fonctionnalités, les designers enchantent les tables par des créations ludiques qui gravitent autour du plaisir et du bien-être. Pourquoi sous-estimer un instant aussi important que le repas et ne pas lui apporter l'élégance ?

PATRICIA RIBAUT, responsable de la recherche à l'ESAD, Reims
SYLVIE COQUET, créatrice en porcelaine, Limoges
STÉPHANIE SAGOT, maître de conférences d'Arts Appliqués à l'université de Nîmes

Atelier n° 8 : La manufacture de Sèvres aujourd'hui

Rencontre avec **DAVID CAMÉO**, directeur général de la Cité de la céramique, Sèvres

Atelier n° 9 : Art et alcool : les figures du dionysiaque dans l'art moderne et contemporain

Cet atelier consacré au statut de l'alcool dans les beaux-arts aux époques modernes et contemporaines, s'articulera autour de vin, bière et champagne, dont les images peintes et les représentations sociales et culturelles sont spécialement divergentes.

FRÉDÉRIQUE DESBUISSONS, maître de conférences à l'université de Reims, Institut national d'histoire de l'art, Paris
PHILIPPE MOREL, professeur d'histoire de l'art moderne à l'université de Paris I Panthéon-Sorbonne
ALICE THOMINE-BERRADA, conservateur au musée d'Orsay, Paris

● 2^{ème} table ronde 17h30 - 19h00

Artistes et artisans au diapason : des chefs multicartes

De nombreux artisans des métiers de la restauration pratiquent une activité artistique en parallèle à leur activité professionnelle. En quoi cette pratique peut-elle aider dans l'exercice des Arts de la table et des Arts culinaires ? Une complémentarité artistique est-elle nécessaire voire indispensable pour magnifier les prestations de restauration ?

Moderateur : **SERGE RAYNAUD**, Centre de ressources nationales restauration-alimentation, Versailles

Intervenants : **CAROLINE CHAMPION**, auteure
ÉRIC GUÉRIN, chef cuisinier, La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim
DIDIER LANUQUE, maître d'hôtel de l'Assemblée nationale, Paris
FRANCK POUFFET, chef de cuisine au collège Alfred Mauguin, Gradignan

Séminaire professionnel réservé aux personnels de l'Éducation nationale (8h00 - 9h15)

Animé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale - CERPET, JEAN-MICHEL BLANQUER, directeur général de l'enseignement scolaire de l'Éducation nationale, ou son représentant, MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale groupe économie-gestion filière hôtellerie-restauration.

3^{ème} table ronde 9h30 - 11h00

Le processus créatif : où ? quand ? comment ?

Le processus de création, en cuisine contemporaine, est une tension permanente et spontanée entre la tradition et la nouveauté, sous l'influence croissante de mangeurs et de gourmets, de plus en plus curieux et soucieux de la singularité de leurs expériences gastronomiques. On détaillera ici la part respective de la technique, de l'imagination et de l'ouverture, au monde comme au patrimoine, dans l'exercice de l'art culinaire.

Modérateur : LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé à l'École Ferrandi, Paris

Intervenants : MARC BRETILLOT, designer culinaire, enseignant à l'ESAD, Reims
THIERRY MARX, chef cuisinier, restaurant *Mandarin Oriental*, Paris
FABIEN ROUILLARD, chef pâtissier, *Fauchon*, Paris
ÉRIC TROCHON, professeur de cuisine à l'École Ferrandi, Paris
FRANCK ZENASNI, maître de conférences en psychologie à l'université de Paris IV

4^{ème} table ronde 11h30 - 13h00

Parmi les beaux arts, l'architecture est-elle une branche de la cuisine ?

Carême ouvrit les perspectives dans ce domaine. L'architecture gourmande aujourd'hui vaut autant pour l'architecture des restaurants que pour le travail architectural de la pâtisserie. Mais finalement que retient notre imaginaire du lien qui unit architecture et cuisine ?

Modérateur : JEAN-CLAUDE RIBAUT, journaliste au *Monde*

Intervenants : CATHERINE CLARISSE, architecte DPLG, écoles nationales supérieures d'architecture, Paris
ALAIN SALAMAGNE, professeur d'histoire de l'art à l'université François-Rabelais, Tours
GILLES STASSART, chef cuisinier, Cabinet de Curiosités de l'*Hôtel Particulier Montmartre*, Paris

5^{ème} table ronde 14h30 - 16h00

L'art de recevoir

Recevoir, c'est dépasser le cadre de la prestation culinaire. Recevoir, c'est s'adapter aux besoins du client. Parce qu'il est important de créer dans le restaurant un univers propice au plaisir, les professionnels de l'accueil et du service cherchent de plus en plus à théâtraliser la salle de restaurant.

Modératrice : JULIA CSERGO, maître de conférences d'histoire contemporaine à l'université Lumière Lyon 2 / université du Québec, Montréal

Intervenants : JEAN-JACQUES BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et de la communication à l'université de Bourgogne, Dijon
GIL GALASSO, professeur de service et commercialisation au lycée Biarritz Atlantique, maître d'hôtel MOF
CÉCILE HUET, metteuse en scène
GEORGES PANAYOTIS, fondateur du Worldwide Hospitality Awards, président de *MKG Group*
FRANCK SELLIER, directeur général du CEFPPA Adrien Zeller, Illkirch-Graffenstaden

6^{ème} table ronde 16h30 - 18h00

La créativité culinaire existe-t-elle ?

Comment définir la créativité culinaire ? Qui sont les cuisiniers créatifs et en quoi le sont-ils ? Mais surtout peut-on protéger la créativité culinaire et si oui, quelles peuvent-être les conséquences de cette protection ? Est-il rentable économiquement d'être créatif ? Peut-on monétiser ces créations ? C'est à toutes ces questions que nous tenterons de répondre lors de cette ultime table ronde.

Modérateur : LAURENT SÉMINEL, éditeur gastronomique, *Menu Fretin*, Chartres

Intervenants : STÉPHANE BUREAUX, designer culinaire, Paris
NICOLAS CHATENIER, agent de Chefs, agence *Peacefulchef*, Paris
CYRILLE MORVAN, avocate au barreau de Paris

● Cérémonie de remise des diplômes de Master Histoire et cultures de l'alimentation 18h00 - 19h00

Présidée par JEAN-PIERRE WILLIOT, professeur d'histoire contemporaine à l'université François-Rabelais, Tours,
et JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale - CERPET



Exposition « Jeunes Talents », Festival International de la Photographie Culinaire 2011.

Ferrandi, l'école française de gastronomie et Gobelins, l'école de l'image, deux écoles de la CCI de Paris, présentent le fruit de leurs étudiants sur le thème « Street Food », parrainée par Thierry Marx et la photographe Mathilde de l'Ecotais. Exposition du 20 au 26 novembre, dans le péristyle de l'hôtel de ville de Tours

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

GOBELINS
L'ÉCOLE DE L'IMAGE

des écoles de la  **Chambre de commerce et d'industrie de Paris**

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



Manifestation
portée par la
Région Centre

Pour être informé de l'actualité scientifique
et culturelle de l'IEHCA

16, rue Briçonnet – 37000 Tours

✉ contact@iehca.eu ☎ 02 47 05 90 30

Programme et coupon d'inscription téléchargeables sur
 www.iehca.eu

Les Rencontres François Rabelais est une manifestation inscrite au
Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale.

